

م ق م : ١٥٢٣ / ٢٠٠٧

البيض المجفف (كاملاً – بياض – صفار)

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٧/٢/٨

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٤ – ٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٢٠٠٧/١٥٢٣

مقدمة

م . ق . م ٢٠٠٧/ ١٥٢٣ الخاصة بـ " البيض المجفف (كاملاً – بياض – صفار)" تلغى وتحل محل آخر اصدار لها سنة ١٩٩٣ .

تم اعادة ترتيب بنودها طبقاً للقرار ٢٠٠٢/١٦٣.

قا باعداد المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة بـ " اللحوم ومنتجاتها"

البيض المجفف (كاملاً – بياض – صفار)

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالبيض الكامل المجفف والبياض المجفف والصفار المجفف وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعاريف

البيض المجفف :

هو ناتج تجفيف وإعداد وحفظ بيض الدجاج الطازج (كاملاً أو بياض أو صفار) السليم الصالح للاستهلاك الآدمي بطريقة مناسبة تحافظ على مكوناته وصفاته الحسية والمحفوظ في عبوات مناسبة .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون البيض المستخدم في إعداد المنتج مطابقاً م . ق . م ٣١٦٩ " بيض الدجاج الطازج " .

٢/٣ يكون المنتج خالياً من التزنخ أو أية روائح كريهة غير مرغوبة .

٣/٣ تكون المواد الحافظة والمضافة طبقاً للتشريعات الصحية الصادرة في هذا الشأن أو طبقاً للتشريعات الدولية الصادرة عن لجنة الكودكس الدولية .

٤/٣ يكون المنتج خالياً من النموات الفطرية .

٥/٣ يكون المنتج خالياً من الحشرات الحية والميتة أو أجزاءها أو أطوارها .

٦/٣ لا يزيد العد الكلي للبكتريا الهوائية في المنتج على (٢٥,٠٠٠) خلية / جرام .

٧/٣ لا يزيد العد الكلي لمجموعة الكوليفورم في المنتج على (١٠) خلية / جرام .

٨/٣ يكون المنتج خالياً من ميكروبات السالمونيلا والمكورات العنقودية الذهبية .

٩/٣ لا يزيد العد الكلي للخمائر والفطريات على (٥٠) خلية / جرام .

١٠/٣ تكون حدود الأفلاتوكسينات في المنتج طبقاً لما هو صادر عن المنظمة الدولية للأغذية والزراعة للتشريعات الصحية في هذا الشأن .

١١/٣ تكون بقايا الهرمونات والعقاقير البيطرية في الحدود المقررة دولياً وطبقاً للتشريعات الصادرة في هذا الشأن .

١٢/٣ يتم الفحص الإشعاعي على الواردات من الدول المحددة ، بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

١٣/٣ يتراوح الرقم الهيدروجيني للمنتج بين :

١/١٣/٣ البيض الكامل المجفف : ٧,٥- ٩,٥ .

٢/١٣/٣ بياض البيض المجفف : ٦,٥- ٨ .

٣/١٣/٣ صفار البيض المجفف : ٦- ٦,٥ .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يكون مسحوق البيض المجفف متدفقاً وغير متكتل .

٢/٤ يكون المنتج محتفظاً بمعظم صفاته الطبيعية عند استرجاعه بالماء .

٣/٤ يجوز إضافة مضافات غذائية مصرح بها صحياً إلى المنتج (سكروز – جلوكوز – ملح طعام ..) على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها مع بيان ذلك على العبوة من الخارج .

٤/٤ تكون درجة ذوبان المنتج في الماء في حدود ٩٠ ٪ .

٥/٤ تكون الحدود الكيماوية للمنتج طبقاً للجدول التالي :

	بيض كامل	بياض	صفار
نسبة الرطوبة في حدود ٪	٥	٨	٥
نسبة الدهون المستخلصة بالأثير في حدود ٪	٤٠	-----	٥٧
نسبة البروتين في حدود ٪	٤٥	٨٠	٣٠
نسبة الرماد في حدود ٪	٣,٧	٥,٧	٣,٤

٦/٤ لا يجوز معاملة البيض الطازج المعد للتجفيف بأي طريقة تنظيف أو حفظ أو تطهير غير صحية قد تسبب تلوث لمحتويات البيض أو تغييرةفى صفاته الطبيعية أوالكيماوية .

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة وتحافظ على خواص المنتج ولا تسبب تلوثه على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة في هذا الشأن .

٢/٥ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية م . ق . م ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ، ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى بجانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٢/٢/٥ اشتراطات التخزين .

٣/٢/٥ الوزن الصافي للعبوة .

٤/٢/٥ بيان بطريقة الاستعمال .

٥/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٦/٢/٥ بيان بالمكونات للمنتج .

- نسبة الدهن .
- نسبة البروتين .

٧/٢/٥ بيان بالمواد المضافة في حالة إضافتها .

٨/٢/٥ عبارة " صنع في مصر " في حالة الإنتاج المحلي ، وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد في حالة الاستيراد .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية التي تصدرها الهيئة في هذا الشأن .

٧- المراجع

- Egg science and technology .

Avi publishing company, INC .

الجهات التى إشتركت فى وضع هذه المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة القومية رقم (٣ / ١٣) والخاصة باللحوم ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- المعامل المركزية – وزارة الصحة والسكان
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مصلحة الكيمياء
- مصلحة الرقابة الصناعية
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية
- شركة المهندس الوطنية " بيفي "
- شركة حلواني إخوان
- شركة فرج الله
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- كلية الطب البيطري – جامعة بني سويف
- غرفة الصناعات الغذائية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد لشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٢٠٠٥/٨٣ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى:

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة ومطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة والقياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضويته ممثلين عن مختلف الجهات المعنية بالمواصفات وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية وأجهزة المواصفات العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة للصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية للمستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيميائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكاوى عامة المستهلكين والعمل على حلها.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1523 / 2007

DRIED EGG (WHOLE – WHITE – YOLK)

ICS :67.120.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality